

Werder's Rinderbraten

Zutaten

Für 4 Personen ca. 1,2 – 1,5 kg Rinderbraten

Römertopf mindestens 15 Minuten in kaltem Wasser wässern.

3-4 Zwiebeln

2-3 Möhren

1 Lorbeerblatt

ca. 5-6 Wacholderbeeren

1-2 TL Gemüsebrühe

1 Glas Mixed Pickeles, ersatzweise saure Gurken

¼ l Wasser

frisch gemahlener Pfeffer, Salz bzw. Gewürzsalz, evtl. Rosmarin

Zubereitung

Braten mit Salz und Pfeffer und / oder weiteren Gewürzen würzen.

Der Braten kann auf der Oberseite mit einer Senfkruste oder Käseschicht verfeinert werden.

Den Braten zusammen mit Zwiebeln, Möhren, Mixed Pickles und 1 Lorbeerblatt und/oder Wacholderbeeren in den Römertopf legen, das Wasser mit Gemüsebrühe hinzufügen.

Den Römertopf schließen und in den kalten Backofen stellen.

Den Backofen auf ca. 180 °C heizen und den Braten 2-2,5 h darin schmoren lassen. Bei großen Fleischstücken kann man den Braten für ca 30 Minuten auf 200 °C „anheizen“, danach auf 170-180 °C zurückdrehen.

Tip:

Den Braten am Tag vorher garen und über Nacht im Römertopf stehen lassen.